

# RAPPORTO DI PROVA 19SM12468

Pag. 1 / 2

San Michele all'Adige, 03/10/2019

Comunichiamo il risultato della prova effettuata in data (inizio-fine): 20/09/2019 - 26/09/2019  
sulla sostanza dichiarata: **vino**

accompagnata da richiesta in data 20/09/2019  
Il campionamento **non è stato** effettuato dal Laboratorio  
Il campione fu ricevuto **a mano** il 20/09/2019  
nell'imballaggio BOTTIGLIA  
e con suggello NESSUNO  
Il campione porta la segnatura **CAMPIONE 1 - VERBALE DI CONSEGNA DEL 20.09.2019**

## RISULTATO DELLA PROVA

Il risultato si riferisce esclusivamente al campione analizzato. Il presente rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente salvo autorizzazione scritta del Laboratorio.

Determinazione	Metodo	Valore	Note	** data inizio data fine
Rapporto isotopico 18O/16O dell'acqua (δ18O)	OIV-MA-AS2-12 R2009 (DUAL-INLET-IRMS)	-0.2 ‰ vs V-SMOW		
SOVRAPRESSIONE	OIV-MA-AS314-02 R2003	7.6 Bar		
ACIDITA' TOTALE (come acido tartarico)	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	5.7 g/l		
ACIDITA' VOLATILE (come acido acetico)	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	0.30 g/l		
ACIDO LATTICO	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	1.87 g/l		
ACIDO MALICO	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	1.36 g/l		
ACIDO TARTARICO	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	1.85 g/l		
* ANIDRIDE SOLFOROSA LIBERA	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	n.q. (<8 mg/l)		
* ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	53 mg/l		
CENERI	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	1.7 g/l		
DENSITA' RELATIVA A 20°C	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	0.99049		
ESTRATTO SECCO TOTALE	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	17.4 g/l		
GLICERINA	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	5.5 g/l		
GLUCOSIO E FRUTTOSIO	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	n.q. (<1 g/l)		
pH	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	3.28		
POTASSIO	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	0.55 g/L		
TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO EFFETTIVO	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	12.23 % vol		

DL = limite di rilevabilità; n.r. = non rilevabile; n.q. = non quantificabile; I = incertezza estesa (Fatt. copertura=2; Probabilità=95%);  
\* = prova non accreditata Accredia; \*\* = date inizio/fine della singola determinazione

# RAPPORTO DI PROVA 19SM12468

Pag. 2 / 2

## **Esame Organolettico (DM 12 marzo 1986; \*)**

Colore: paglierino

Descrizione olfattiva: di lievito, fruttato, netto

Difetti: assenti

Giudizio di qualità del Colore: molto buono

Intensità gustativa: intenso

Intensità olfattiva: intenso

Limpidezza: torbido

Persistenza gustativa: persistente

Persistenza olfattiva: persistente

Piacevolezza gusto-olfattiva: molto buona

Qualità olfattiva: fine

## **Parere - non oggetto dell'accreditamento Accredia:**

Dai dati analitici relativi al quadro acido, il campione ha svolto parzialmente la fermentazione malolattica, presumibilmente in bottiglia.

## **Note:**

L'esame organolettico ha valutato la qualità del prodotto relativa al momento di elaborazione in cui si trova, cioè nella fase di maturazione successiva al tiraggio. La torbidità è legata alla presenza del lievito di rifermentazione.

## **NOTA AL RAPPORTO DI PROVA 19SM12468**

Relativa al campione ricevuto il giorno 20/09/2019 e dichiarato: vino , recante la segnatura - CAMPIONE 1 - VERBALE DI CONSEGNA DEL 20.09.2019.

Il campione è stato analizzato dal Laboratorio nel periodo 20-09-19 - 03-10-19

*In riferimento al rapporto di prova sopracitato si fornisce il seguente parere tecnico:*

*Relativamente al valore isotopico  $\delta^{18}O$  riscontrato, questi rientra nel campo di variabilità di un prodotto di origine uvica.*

*Il responsabile tecnico*

### ***Riferimenti interpretativi***

*La presente nota al RdP risulta dal raffronto con banche dati non ufficiali, nonché dalla letteratura e dallo stato dell'arte nel settore tecnico-scientifico di riferimento.*

*La nota non costituisce un parere legale né una attestazione di conformità ai sensi della normativa in vigore nel campo vitienologico.*

## **NOTA AL RAPPORTO DI PROVA 19SM12468**

Relativa al campione ricevuto il giorno 20/09/2019 e dichiarato: vino , recante la segnatura - CAMPIONE 1 - VERBALE DI CONSEGNA DEL 20.09.2019.

Il campione è stato analizzato dal Laboratorio nel periodo 20-09-19 - 03-10-19

*In riferimento al rapporto di prova sopracitato si fornisce il seguente parere tecnico:*

*Relativamente al valore isotopico  $\delta^{18}O$  riscontrato, questi rientra nel campo di variabilità di un prodotto di origine uvica.*

### ***Riferimenti interpretativi***

*La presente nota al RdP risulta dal raffronto con banche dati non ufficiali, nonché dalla letteratura e dallo stato dell'arte nel settore tecnico-scientifico di riferimento.*

*La nota non costituisce un parere legale né una attestazione di conformità ai sensi della normativa in vigore nel campo vitienologico.*

# RAPPORTO DI PROVA 19SM12469

Pag. 1 / 2

San Michele all'Adige, 03/10/2019

Comunichiamo il risultato della prova effettuata in data (inizio-fine): **20/09/2019 - 02/10/2019**  
sulla sostanza dichiarata: **vino**

accompagnata da richiesta in data **20/09/2019**  
Il campionamento **non è stato** effettuato dal Laboratorio  
Il campione fu ricevuto **a mano** il **20/09/2019**  
nell'imballaggio **BOTTIGLIA**  
e con suggello **NESSUNO**  
Il campione porta la segnatura **CAMPIONE 2 - VERBALE DI CONSEGNA DEL 20.09.2019**

## RISULTATO DELLA PROVA

Il risultato si riferisce esclusivamente al campione analizzato. Il presente rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente salvo autorizzazione scritta del Laboratorio.

Determinazione	Metodo	Valore	Note	** data inizio data fine
Rapporto isotopico 18O/16O dell'acqua (δ18O)	OIV-MA-AS2-12 R2009 (DUAL-INLET-IRMS)	-0.2 ‰ vs V-SMOW		
SOVRAPRESSIONE	OIV-MA-AS314-02 R2003	7.0 Bar		
ACIDITA' TOTALE (come acido tartarico)	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	7.1 g/l		
ACIDITA' VOLATILE (come acido acetico)	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	0.27 g/l		
ACIDO LATTICO	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	n.q. (<0.50 g/l)		
ACIDO MALICO	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	3.91 g/l		
ACIDO TARTARICO	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	1.81 g/l		
* ANIDRIDE SOLFOROSA LIBERA	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	n.q. (<8 mg/l)		
* ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	55 mg/l		
CENERI	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	1.6 g/l		
DENSITA' RELATIVA A 20°C	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	0.99103		
ESTRATTO SECCO TOTALE	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	18.7 g/l		
GLICERINA	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	5.6 g/l		
GLUCOSIO E FRUTTOSIO	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	n.q. (<1 g/l)		
pH	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	3.18		
POTASSIO	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	0.51 g/L		
TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO EFFETTIVO	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	12.20 % vol		
-				

DL = limite di rilevabilità; n.r. = non rilevabile; n.q. = non quantificabile; l = incertezza estesa (Fatt. copertura=2; Probabilità=95%);  
\* = prova non accreditata Accredia; \*\* = date inizio/fine della singola determinazione

# RAPPORTO DI PROVA 19SM12469

Pag. 2 / 2

## *Esame Organolettico (DM 12 marzo 1986; \*)*

Colore: paglierino

Descrizione olfattiva: di lievito, fragrante, fruttato, netto

Difetti: assenti

Giudizio di qualità del Colore: molto buono

Intensità gustativa: intenso

Intensità olfattiva: intenso

Limpidezza: torbido

Persistenza gustativa: persistente

Persistenza olfattiva: persistente

Piacevolezza gusto-olfattiva: molto buona

Qualità olfattiva: fine

## **Note:**

L'esame organolettico ha valutato la qualità del prodotto relativa al momento di elaborazione in cui si trova, cioè nella fase di maturazione successiva al tiraggio. La torbidità è legata alla presenza del lievito di rifermentazione.

## **NOTA AL RAPPORTO DI PROVA 19SM12469**

Relativa al campione ricevuto il giorno 20/09/2019 e dichiarato: vino , recante la segnatura - CAMPIONE 2 - VERBALE DI CONSEGNA DEL 20.09.2019.

Il campione è stato analizzato dal Laboratorio nel periodo 20-09-19 - 03-10-19

*In riferimento al rapporto di prova sopracitato si fornisce il seguente parere tecnico:*

*Relativamente al valore isotopico  $\delta^{18}O$  riscontrato, questi rientra nel campo di variabilità di un prodotto di origine uvica.*

### ***Riferimenti interpretativi***

*La presente nota al RdP risulta dal raffronto con banche dati non ufficiali, nonché dalla letteratura e dallo stato dell'arte nel settore tecnico-scientifico di riferimento.*

*La nota non costituisce un parere legale né una attestazione di conformità ai sensi della normativa in vigore nel campo vitienologico.*

# RAPPORTO DI PROVA 19SM12470

Pag. 1 / 2

San Michele all'Adige, 03/10/2019

Comunichiamo il risultato della prova effettuata in data (inizio-fine): 20/09/2019 - 02/10/2019  
sulla sostanza dichiarata: **vino**

accompagnata da richiesta in data 20/09/2019  
Il campionamento **non è stato** effettuato dal Laboratorio  
Il campione fu ricevuto **a mano** il 20/09/2019  
nell'imballaggio BOTTIGLIA  
e con suggello NESSUNO  
Il campione porta la segnatura **CAMPIONE 3 - VERBALE DI CONSEGNA DEL 20.09.2019**

## RISULTATO DELLA PROVA

Il risultato si riferisce esclusivamente al campione analizzato. Il presente rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente salvo autorizzazione scritta del Laboratorio.

Determinazione	Metodo	Valore	Note	** data inizio data fine
Rapporto isotopico 18O/16O dell'acqua (δ18O)	OIV-MA-AS2-12 R2009 (DUAL-INLET-IRMS)	-0.1 ‰ vs V-SMOW		
SOVRAPRESSIONE	OIV-MA-AS314-02 R2003	7.0 Bar		
ACIDITA' TOTALE (come acido tartarico)	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	7.1 g/l		
ACIDITA' VOLATILE (come acido acetico)	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	0.26 g/l		
ACIDO LATTICO	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	n.q. (<0.50 g/l)		
ACIDO MALICO	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	3.87 g/l		
ACIDO TARTARICO	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	1.78 g/l		
* ANIDRIDE SOLFOROSA LIBERA	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	n.q. (<8 mg/l)		
* ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	54 mg/l		
CENERI	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	1.6 g/l		
DENSITA' RELATIVA A 20°C	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	0.99105		
ESTRATTO SECCO TOTALE	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	18.7 g/l		
GLICERINA	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	5.6 g/l		
GLUCOSIO E FRUTTOSIO	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	n.q. (<1 g/l)		
pH	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	3.18		
POTASSIO	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	0.58 g/L		
TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO EFFETTIVO	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	12.19 % vol		

DL = limite di rilevabilità; n.r. = non rilevabile; n.q. = non quantificabile; l = incertezza estesa (Fatt. copertura=2; Probabilità=95%);  
\* = prova non accreditata Accredia; \*\* = date inizio/fine della singola determinazione



# RAPPORTO DI PROVA 19SM12470

Pag. 2 / 2

## *Esame Organolettico (DM 12 marzo 1986; \*)*

Colore: paglierino

Descrizione olfattiva: di lievito, fragrante, fruttato, netto

Difetti: assenti

Giudizio di qualità del Colore: molto buono

Intensità gustativa: intenso

Intensità olfattiva: intenso

Limpidezza: torbido

Persistenza gustativa: persistente

Persistenza olfattiva: persistente

Piacevolezza gusto-olfattiva: molto buona

Qualità olfattiva: fine

## **Note:**

L'esame organolettico ha valutato la qualità del prodotto relativa al momento di elaborazione in cui si trova, cioè nella fase di maturazione successiva al tiraggio. La torbidità è legata alla presenza del lievito di ~~rifermentazione~~ rifermentazione.

## **NOTA AL RAPPORTO DI PROVA 19SM12470**

Relativa al campione ricevuto il giorno 20/09/2019 e dichiarato: vino , recante la segnatura - CAMPIONE 3 - VERBALE DI CONSEGNA DEL 20.09.2019.

Il campione è stato analizzato dal Laboratorio nel periodo 20-09-19 - 03-10-19

*In riferimento al rapporto di prova sopracitato si fornisce il seguente parere tecnico:*

*Relativamente al valore isotopico  $\delta^{18}O$  riscontrato, questi rientra nel campo di variabilità di un prodotto di origine uvica.*

### ***Riferimenti interpretativi***

*La presente nota al RdP risulta dal raffronto con banche dati non ufficiali, nonché dalla letteratura e dallo stato dell'arte nel settore tecnico-scientifico di riferimento.*

*La nota non costituisce un parere legale né una attestazione di conformità ai sensi della normativa in vigore nel campo vitienologico.*

# RAPPORTO DI PROVA 19SM12471

Pag. 1 / 2

San Michele all'Adige, 03/10/2019

Comunichiamo il risultato della prova effettuata in data (inizio-fine): **20/09/2019 - 02/10/2019**  
sulla sostanza dichiarata: **vino**

accompagnata da richiesta in data **20/09/2019**  
Il campionamento **non è stato** effettuato dal Laboratorio  
Il campione fu ricevuto **a mano** il **20/09/2019**  
nell'imballaggio **BOTTIGLIA**  
e con suggello **NESSUNO**  
Il campione porta la segnatura **CAMPIONE 4 - VERBALE DI CONSEGNA DEL 20.09.2019**

## RISULTATO DELLA PROVA

Il risultato si riferisce esclusivamente al campione analizzato. Il presente rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente salvo autorizzazione scritta del Laboratorio.

Determinazione	Metodo	Valore	Note	** data inizio data fine
Rapporto isotopico 18O/16O dell'acqua (δ18O)	OIV-MA-AS2-12 R2009 (DUAL-INLET-IRMS)	-0.1 ‰ vs V-SMOW		
SOVRAPRESSIONE	OIV-MA-AS314-02 R2003	7.2 Bar		
ACIDITA' TOTALE (come acido tartarico)	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	7.1 g/l		
ACIDITA' VOLATILE (come acido acetico)	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	0.28 g/l		
ACIDO LATTICO	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	n.q. (<0.50 g/l)		
ACIDO MALICO	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	3.93 g/l		
ACIDO TARTARICO	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	1.75 g/l		
* ANIDRIDE SOLFOROSA LIBERA	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	n.q. (<8 mg/l)		
* ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	52 mg/l		
CENERI	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	1.6 g/l		
DENSITA' RELATIVA A 20°C	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	0.99107		
ESTRATTO SECCO TOTALE	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	18.8 g/l		
GLICERINA	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	5.4 g/l		
GLUCOSIO E FRUTTOSIO	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	n.q. (<1 g/l)		
pH	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	3.18		
POTASSIO	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	0.51 g/L		
TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO EFFETTIVO	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	12.17 % vol		
-		-		

DL = limite di rilevabilità; n.r. = non rilevabile; n.q. = non quantificabile; I = incertezza estesa (Fatt. copertura=2; Probabilità=95%);

\* = prova non accreditata Accredia; \*\* = date inizio/fine della singola determinazione

# RAPPORTO DI PROVA 19SM12471

Pag. 2 / 2

## *Esame Organolettico (DM 12 marzo 1986; \*)*

Colore: paglierino

Descrizione olfattiva: di lievito, fragrante, fruttato, netto

Difetti: assenti

Giudizio di qualità del Colore: molto buono

Intensità gustativa: intenso

Intensità olfattiva: intenso

Limpidezza: torbido

Persistenza gustativa: persistente

Persistenza olfattiva: persistente

Piacevolezza gusto-olfattiva: molto buona

Qualità olfattiva: fine

## **Note:**

L'esame organolettico ha valutato la qualità del prodotto relativa al momento di elaborazione in cui si trova, cioè nella fase di maturazione successiva al tiraggio. La torbidità è legata alla presenza del lievito di rifermentazione.

## **NOTA AL RAPPORTO DI PROVA 19SM12471**

Relativa al campione ricevuto il giorno 20/09/2019 e dichiarato: vino , recante la segnatura - CAMPIONE 4 - VERBALE DI CONSEGNA DEL 20.09.2019.

Il campione è stato analizzato dal Laboratorio nel periodo 20-09-19 - 03-10-19

*In riferimento al rapporto di prova sopracitato si fornisce il seguente parere tecnico:*

*Relativamente al valore isotopico  $\delta^{18}O$  riscontrato, questi rientra nel campo di variabilità di un prodotto di origine uvica.*

### ***Riferimenti interpretativi***

*La presente nota al RdP risulta dal raffronto con banche dati non ufficiali, nonché dalla letteratura e dallo stato dell'arte nel settore tecnico-scientifico di riferimento.*

*La nota non costituisce un parere legale né una attestazione di conformità ai sensi della normativa in vigore nel campo vitienologico.*

# RAPPORTO DI PROVA 19SM12472

Pag. 1 / 2

San Michele all'Adige, 03/10/2019

Comunichiamo il risultato della prova effettuata in data (inizio-fine): 20/09/2019 - 02/10/2019  
sulla sostanza dichiarata: **vino**

accompagnata da richiesta in data 20/09/2019  
Il campionamento non è stato effettuato dal Laboratorio  
Il campione fu ricevuto a mano il 20/09/2019  
nell'imballaggio BOTTIGLIA  
e con suggello NESSUNO  
Il campione porta la segnatura CAMPIONE 5 - VERBALE DI CONSEGNA DEL  
20.09.2019

## RISULTATO DELLA PROVA

Il risultato si riferisce esclusivamente al campione analizzato. Il presente rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente salvo autorizzazione scritta del Laboratorio.

Determinazione	Metodo	Valore	Note	** data inizio data fine
Rapporto isotopico 18O/16O dell'acqua (δ18O)	OIV-MA-AS2-12 R2009 (DUAL-INLET-IRMS)	-0.1 ‰ vs V-SMOW		
SOVRAPRESSIONE	OIV-MA-AS314-02 R2003	7.0 Bar		
ACIDITA' TOTALE (come acido tartarico)	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	7.0 g/l		
ACIDITA' VOLATILE (come acido acetico)	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	0.26 g/l		
ACIDO LATTICO	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	n.q. (<0.50 g/l)		
ACIDO MALICO	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	3.95 g/l		
ACIDO TARTARICO	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	1.74 g/l		
* ANIDRIDE SOLFOROSA LIBERA	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	n.q. (<8 mg/l)		
* ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	54 mg/l		
CENERI	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	1.6 g/l		
DENSITA' RELATIVA A 20°C	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	0.99103		
ESTRATTO SECCO TOTALE	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	18.4 g/l		
GLICERINA	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	5.4 g/l		
GLUCOSIO E FRUTTOSIO	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	n.q. (<1 g/l)		
pH	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	3.18		
POTASSIO	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	0.54 g/L		
TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO EFFETTIVO	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	12.20 % vol		
-		-		

DL = limite di rilevabilità; n.r. = non rilevabile; n.q. = non quantificabile; I = incertezza estesa (Fatt. copertura=2, Probabilità=95%);  
\* = prova non accreditata Accredia; \*\* = date inizio/fine della singola determinazione

# RAPPORTO DI PROVA 19SM12472

Pag. 2 / 2

## *Esame Organolettico (DM 12 marzo 1986; \*)*

Colore: paglierino

Descrizione olfattiva: di lievito, fragrante, fruttato, netto

Difetti: assenti

Giudizio di qualità del Colore: molto buono

Intensità gustativa: intenso

Intensità olfattiva: intenso

Limpidezza: torbido

Persistenza gustativa: persistente

Persistenza olfattiva: persistente

Piacevolezza gusto-olfattiva: molto buona

Qualità olfattiva: fine

## **Note:**

L'esame organolettico ha valutato la qualità del prodotto relativa al momento di elaborazione in cui si trova, cioè nella fase di maturazione successiva al tiraggio. La torbidità è legata alla presenza del lievito di rifermentazione.

## **NOTA AL RAPPORTO DI PROVA 19SM12472**

Relativa al campione ricevuto il giorno 20/09/2019 e dichiarato: vino , recante la segnatura - CAMPIONE 5 - VERBALE DI CONSEGNA DEL 20.09.2019.

Il campione è stato analizzato dal Laboratorio nel periodo 20-09-19 - 03-10-19

*In riferimento al rapporto di prova sopracitato si fornisce il seguente parere tecnico:*

*Relativamente al valore isotopico  $\delta^{18}O$  riscontrato, questi rientra nel campo di variabilità di un prodotto di origine uvica.*

### ***Riferimenti interpretativi***

*La presente nota al RdP risulta dal raffronto con banche dati non ufficiali, nonché dalla letteratura e dallo stato dell'arte nel settore tecnico-scientifico di riferimento.*

*La nota non costituisce un parere legale né una attestazione di conformità ai sensi della normativa in vigore nel campo vitienologico.*



# RAPPORTO DI PROVA 19SM12473

Pag. 1 / 2

A

San Michele all'Adige, 03/10/2019

Comunichiamo il risultato della prova effettuata in data (inizio-fine): **20/09/2019 - 02/10/2019**  
sulla sostanza dichiarata: **vino**

accompagnata da richiesta in data **20/09/2019**  
Il campionamento **non è stato** effettuato dal Laboratorio  
Il campione fu ricevuto **a mano** il **20/09/2019**  
nell'imballaggio **BOTTIGLIA**  
e con suggello **NESSUNO**  
Il campione porta la segnatura **CAMPIONE 6 - VERBALE DI CONSEGNA DEL 20.09.2019**

## RISULTATO DELLA PROVA

Il risultato si riferisce esclusivamente al campione analizzato. Il presente rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente salvo autorizzazione scritta del Laboratorio.

Determinazione	Metodo	Valore	Note	** data inizio data fine
Rapporto isotopico 18O/16O dell'acqua ( $\delta^{18}O$ )	OIV-MA-AS2-12 R2009 (DUAL-INLET-IRMS)	-0.2 ‰ vs V-SMOW		
SOVRAPRESSIONE	OIV-MA-AS314-02 R2003	6.8 Bar		
ACIDITA' TOTALE (come acido tartarico)	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	7.0 g/l		
ACIDITA' VOLATILE (come acido acetico)	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	0.27 g/l		
ACIDO LATTICO	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	n.q. (<0.50 g/l)		
ACIDO MALICO	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	3.90 g/l		
ACIDO TARTARICO	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	1.81 g/l		
* ANIDRIDE SOLFOROSA LIBERA	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	n.q. (<8 mg/l)		
* ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	53 mg/l		
CENERI	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	1.6 g/l		
DENSITA' RELATIVA A 20°C	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	0.99102		
ESTRATTO SECCO TOTALE	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	18.6 g/l		
GLICERINA	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	5.5 g/l		
GLUCOSIO E FRUTTOSIO	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	n.q. (<1 g/l)		
pH	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	3.18		
POTASSIO	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	0.53 g/L		
TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO EFFETTIVO	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	12.19 % vol		

DL = limite di rilevabilità; n.r. = non rilevabile; n.q. = non quantificabile; I = incertezza estesa (Fatt. copertura=2; Probabilità=95%);  
\* = prova non accreditata Accredia; \*\* = date inizio/fine della singola determinazione

# RAPPORTO DI PROVA 19SM12473

Pag. 2 / 2

## *Esame Organolettico (DM 12 marzo 1986; \*)*

Colore: paglierino  
Descrizione olfattiva: di lievito, fragrante, fruttato, netto  
Difetti: assenti  
Giudizio di qualità del Colore: molto buono  
Intensità gustativa: intenso  
Intensità olfattiva: intenso  
Limpidezza: torbido  
Persistenza gustativa: persistente  
Persistenza olfattiva: persistente  
Piacevolezza gusto-olfattiva: molto buona  
Qualità olfattiva: fine

### **Note:**

L'esame organolettico ha valutato la qualità del prodotto relativa al momento di elaborazione in cui si trova, cioè nella fase di maturazione successiva al tiraggio. La torbidità è legata alla presenza del lievito di rifermentazione.

## **NOTA AL RAPPORTO DI PROVA 19SM12473**

Relativa al campione ricevuto il giorno 20/09/2019 e dichiarato: vino , recante la segnatura - CAMPIONE 6 - VERBALE DI CONSEGNA DEL 20.09.2019.

Il campione è stato analizzato dal Laboratorio nel periodo 20-09-19 - 03-10-19

*In riferimento al rapporto di prova sopracitato si fornisce il seguente parere tecnico:*

*Relativamente al valore isotopico  $\delta^{18}O$  riscontrato, questi rientra nel campo di variabilità di un prodotto di origine uvica.*

### ***Riferimenti interpretativi***

*La presente nota al RdP risulta dal raffronto con banche dati non ufficiali, nonché dalla letteratura e dallo stato dell'arte nel settore tecnico-scientifico di riferimento.*

*La nota non costituisce un parere legale né una attestazione di conformità ai sensi della normativa in vigore nel campo vitienologico.*

# RAPPORTO DI PROVA 19SM12474

Pag. 1 / 2

San Michele all'Adige, 03/10/2019

Comunichiamo il risultato della prova effettuata in data (inizio-fine): **20/09/2019 - 02/10/2019**  
sulla sostanza dichiarata: **vino**

accompagnata da richiesta in data **20/09/2019**  
Il campionamento **non è stato** effettuato dal Laboratorio  
Il campione fu ricevuto **a mano** il **20/09/2019**  
nell'imballaggio **BOTTIGLIA**  
e con suggello **NESSUNO**  
Il campione porta la segnatura **CAMPIONE 7 - VERBALE DI CONSEGNA DEL 20.09.2019**

## RISULTATO DELLA PROVA

Il risultato si riferisce esclusivamente al campione analizzato. Il presente rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente salvo autorizzazione scritta del Laboratorio.

Determinazione	Metodo	Valore	Note	** data inizio data fine
Rapporto isotopico 18O/16O dell'acqua (δ18O)	OIV-MA-AS2-12 R2009 (DUAL-INLET-IRMS)	-0.1 ‰ vs V-SMOW		
SOVRAPRESSIONE	OIV-MA-AS314-02 R2003	7.2 Bar		
ACIDITA' TOTALE (come acido tartarico)	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	7.0 g/l		
ACIDITA' VOLATILE (come acido acetico)	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	0.28 g/l		
ACIDO LATTICO	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	n.q. (<0.50 g/l)		
ACIDO MALICO	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	3.89 g/l		
ACIDO TARTARICO	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	1.79 g/l		
* ANIDRIDE SOLFOROSA LIBERA	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	n.q. (<8 mg/l)		
* ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	53 mg/l		
CENERI	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	1.6 g/l		
DENSITA' RELATIVA A 20°C	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	0.99101		
ESTRATTO SECCO TOTALE	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	18.7 g/l		
GLICERINA	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	5.5 g/l		
GLUCOSIO E FRUTTOSIO	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	n.q. (<1 g/l)		
pH	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	3.19		
POTASSIO	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	0.55 g/L		
TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO EFFETTIVO	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	12.23 % vol		
-		-		

DL = limite di rilevabilità; n.r. = non rilevabile; n.q. = non quantificabile; I = incertezza estesa (Fatt. copertura=2; Probabilità=95%);

\* = prova non accreditata Accredia;

\*\* = date inizio/fine della singola determinazione

# RAPPORTO DI PROVA 19SM12474

Pag. 2 / 2

## *Esame Organolettico (DM 12 marzo 1986; \*)*

Colore: paglierino

Descrizione olfattiva: di lievito, fragrante, fruttato, netto

Difetti: assenti

Giudizio di qualità del Colore: molto buono

Intensità gustativa: intenso

Intensità olfattiva: intenso

Limpidezza: torbido

Persistenza gustativa: persistente

Persistenza olfattiva: persistente

Piacevolezza gusto-olfattiva: molto buona

Qualità olfattiva: fine

## **Note:**

L'esame organolettico ha valutato la qualità del prodotto relativa al momento di elaborazione in cui si trova, cioè nella fase di maturazione successiva al tiraggio. La torbidità è legata alla presenza del lievito di fermentazione.

## **NOTA AL RAPPORTO DI PROVA 19SM12474**

Relativa al campione ricevuto il giorno 20/09/2019 e dichiarato: vino , recante la segnatura - CAMPIONE 7 - VERBALE DI CONSEGNA DEL 20.09.2019.

Il campione è stato analizzato dal Laboratorio nel periodo 20-09-19 - 03-10-19

*In riferimento al rapporto di prova sopracitato si fornisce il seguente parere tecnico:*

*Relativamente al valore isotopico  $\delta^{18}O$  riscontrato, questi rientra nel campo di variabilità di un prodotto di origine uvica.*

### ***Riferimenti interpretativi***

*La presente nota al RdP risulta dal raffronto con banche dati non ufficiali, nonché dalla letteratura e dallo stato dell'arte nel settore tecnico-scientifico di riferimento.*

*La nota non costituisce un parere legale né una attestazione di conformità ai sensi della normativa in vigore nel campo vitienologico.*

# RAPPORTO DI PROVA 19SM12475

Pag. 1 / 2

San Michele all'Adige, 03/10/2019

Comunichiamo il risultato della prova effettuata in data (inizio-fine): 20/09/2019 - 02/10/2019  
sulla sostanza dichiarata: **vino**

accompagnata da richiesta in data 20/09/2019  
Il campionamento **non è stato** effettuato dal Laboratorio  
Il campione fu ricevuto **a mano** il 20/09/2019  
nell'imballaggio BOTTIGLIA  
e con suggello NESSUNO  
Il campione porta la segnatura **CAMPIONE 8 - VERBALE DI CONSEGNA DEL 20.09.2019**

## RISULTATO DELLA PROVA

Il risultato si riferisce esclusivamente al campione analizzato. Il presente rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente salvo autorizzazione scritta del Laboratorio.

Determinazione	Metodo	Valore	Note	** data inizio data fine
Rapporto isotopico 18O/16O dell'acqua (δ18O)	OIV-MA-AS2-12 R2009 (DUAL-INLET-IRMS)	1.3 ‰ vs V-SMOW		
SOVRAPRESSIONE	OIV-MA-AS314-02 R2003	7.0 Bar		
ACIDITA' TOTALE (come acido tartarico)	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	6.3 g/l		
ACIDITA' VOLATILE (come acido acetico)	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	0.24 g/l		
ACIDO LATTICO	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	n.q. (<0.50 g/l)		
ACIDO MALICO	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	2.87 g/l		
ACIDO TARTARICO	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	2.01 g/l		
* ANIDRIDE SOLFOROSA LIBERA	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	n.q. (<8 mg/l)		
* ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	56 mg/l		
CENERI	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	1.4 g/l		
DENSITA' RELATIVA A 20°C	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	0.98979		
ESTRATTO SECCO TOTALE	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	17.5 g/l		
GLICERINA	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	5.3 g/l		
GLUCOSIO E FRUTTOSIO	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	n.q. (<1 g/l)		
pH	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	3.16		
POTASSIO	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	n.q. (<0.50 g/L)		
TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO EFFETTIVO	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	12.91 % vol		
-		-		

DL = limite di rilevabilità; n.r. = non rilevabile; n.q. = non quantificabile; I = incertezza estesa (Fatt. copertura=2; Probabilità=95%);  
\* = prova non accreditata Accredia; \*\* = date inizio/fine della singola determinazione

# RAPPORTO DI PROVA 19SM12475

Pag. 2 / 2

## *Esame Organolettico (DM 12 marzo 1986; \*)*

Colore: paglierino

Descrizione olfattiva: di lievito, fragrante, fruttato, netto

Difetti: assenti

Giudizio di qualità del Colore: molto buono

Intensità gustativa: intenso

Intensità olfattiva: intenso

Limpidezza: torbido

Persistenza gustativa: persistente

Persistenza olfattiva: persistente

Piacevolezza gusto-olfattiva: ottima

Qualità olfattiva: molto fine

## **Note:**

L'esame organolettico ha valutato la qualità del prodotto relativa al momento di elaborazione in cui si trova, cioè nella fase di maturazione successiva al tiraggio. La torbidità è legata alla presenza del lievito di fermentazione.



## **NOTA AL RAPPORTO DI PROVA 19SM12475**

Relativa al campione ricevuto il giorno 20/09/2019 e dichiarato: vino , recante la segnatura - CAMPIONE 8 - VERBALE DI CONSEGNA DEL 20.09.2019.

Il campione è stato analizzato dal Laboratorio nel periodo 20-09-19 - 03-10-19

*In riferimento al rapporto di prova sopracitato si fornisce il seguente parere tecnico:*

*Relativamente al valore isotopico  $\delta^{18}O$  riscontrato, questi rientra nel campo di variabilità di un prodotto di origine uvica.*

### ***Riferimenti interpretativi***

*La presente nota al RdP risulta dal raffronto con banche dati non ufficiali, nonché dalla letteratura e dallo stato dell'arte nel settore tecnico-scientifico di riferimento.*

*La nota non costituisce un parere legale né una attestazione di conformità ai sensi della normativa in vigore nel campo vitienologico.*

# RAPPORTO DI PROVA 19SM12476

Pag. 1 / 2

San Michele all'Adige, 03/10/2019

Comunichiamo il risultato della prova effettuata in data (inizio-fine): **20/09/2019 - 02/10/2019**  
sulla sostanza dichiarata: **vino**

accompagnata da richiesta in data **20/09/2019**  
Il campionamento **non è stato** effettuato dal Laboratorio  
Il campione fu ricevuto a mano il **20/09/2019**  
nell'imballaggio **BOTTIGLIA**  
e con suggello **NESSUNO**  
Il campione porta la segnatura **CAMPIONE 9 - VERBALE DI CONSEGNA DEL 20.09.2019**

## RISULTATO DELLA PROVA

Il risultato si riferisce esclusivamente al campione analizzato. Il presente rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente salvo autorizzazione scritta del Laboratorio.

Determinazione	Metodo	Valore	Note	** data inizio data fine
Rapporto isotopico 18O/16O dell'acqua (δ18O)	OIV-MA-AS2-12 R2009 (DUAL-INLET-IRMS)	-0.2 ‰ vs V-SMOW		
SOVRAPRESSIONE	OIV-MA-AS314-02 R2003	7.0 Bar		
ACIDITA' TOTALE (come acido tartarico)	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	7.0 g/l		
ACIDITA' VOLATILE (come acido acetico)	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	0.25 g/l		
ACIDO LATTICO	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	n.q. (<0.50 g/l)		
ACIDO MALICO	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	3.91 g/l		
ACIDO TARTARICO	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	1.88 g/l		
* ANIDRIDE SOLFOROSA LIBERA	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	n.q. (<8 mg/l)		
* ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	53 mg/l		
CENERI	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	1.6 g/l		
DENSITA' RELATIVA A 20°C	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	0.99099		
ESTRATTO SECCO TOTALE	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	18.5 g/l		
GLICERINA	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	5.4 g/l		
GLUCOSIO E FRUTTOSIO	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	n.q. (<1 g/l)		
pH	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	3.18		
POTASSIO	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	0.52 g/L		
TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO EFFETTIVO	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	12.23 % vol		
-		-		

DL = limite di rilevabilità; n.r. = non rilevabile; n.q. = non quantificabile; I = incertezza estesa (Fatt. copertura=2; Probabilità=95%);  
\* = prova non accreditata Accredia; \*\* = date inizio/fine della singola determinazione

# RAPPORTO DI PROVA 19SM12476

Pag. 2 / 2

## *Esame Organolettico (DM 12 marzo 1986; \*)*

Colore: paglierino

Descrizione olfattiva: di lievito, fragrante, fruttato, netto

Difetti: assenti

Giudizio di qualità del Colore: molto buono

Intensità gustativa: intenso

Intensità olfattiva: intenso

Limpidezza: torbido

Persistenza gustativa: persistente

Persistenza olfattiva: persistente

Piacevolezza gusto-olfattiva: molto buona

Qualità olfattiva: fine

## **Note:**

L'esame organolettico ha valutato la qualità del prodotto relativa al momento di elaborazione in cui si trova, cioè nella fase di maturazione successiva al tiraggio. La torbidità è legata alla presenza del lievito di rifermentazione.

Il Responsabile

# RAPPORTO DI PROVA 19SM12476

Pag. 2 / 2

## *Esame Organolettico (DM 12 marzo 1986; \*)*

Colore: paglierino

Descrizione olfattiva: di lievito, fragrante, fruttato, netto

Difetti: assenti

Giudizio di qualità del Colore: molto buono

Intensità gustativa: intenso

Intensità olfattiva: intenso

Limpidezza: torbido

Persistenza gustativa: persistente

Persistenza olfattiva: persistente

Piacevolezza gusto-olfattiva: molto buona

Qualità olfattiva: fine

## **Note:**

L'esame organolettico ha valutato la qualità del prodotto relativa al momento di elaborazione in cui si trova, cioè nella fase di maturazione successiva al tiraggio. La torbidità è legata alla presenza del lievito di rifermentazione.

## **NOTA AL RAPPORTO DI PROVA 19SM12476**

Relativa al campione ricevuto il giorno 20/09/2019 e dichiarato: vino , recante la segnatura - CAMPIONE 9 - VERBALE DI CONSEGNA DEL 20.09.2019.

Il campione è stato analizzato dal Laboratorio nel periodo 20-09-19 - 03-10-19

*In riferimento al rapporto di prova sopracitato si fornisce il seguente parere tecnico:*

*Relativamente al valore isotopico  $\delta^{18}O$  riscontrato, questi rientra nel campo di variabilità di un prodotto di origine uvica.*

### ***Riferimenti interpretativi***

*La presente nota al RdP risulta dal raffronto con banche dati non ufficiali, nonché dalla letteratura e dallo stato dell'arte nel settore tecnico-scientifico di riferimento.*

*La nota non costituisce un parere legale né una attestazione di conformità ai sensi della normativa in vigore nel campo vitienologico.*

# RAPPORTO DI PROVA 19SM12477

Pag. 1 / 2

San Michele all'Adige, 03/10/2019

Comunichiamo il risultato della prova effettuata in data (inizio-fine): **20/09/2019 - 02/10/2019**  
sulla sostanza dichiarata: **vino**

accompagnata da richiesta in data **20/09/2019**  
Il campionamento **non è stato** effettuato dal Laboratorio  
Il campione fu ricevuto **a mano** il **20/09/2019**  
nell'imballaggio **BOTTIGLIA**  
e con suggello **NESSUNO**  
Il campione porta la segnatura **CAMPIONE 10 - VERBALE DI CONSEGNA DEL 20.09.2019**

## RISULTATO DELLA PROVA

Il risultato si riferisce esclusivamente al campione analizzato. Il presente rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente salvo autorizzazione scritta del Laboratorio.

Determinazione	Metodo	Valore	Note	** data inizio data fine
Rapporto isotopico 18O/16O dell'acqua (δ18O)	OIV-MA-AS2-12 R2009 (DUAL-INLET-IRMS)	-0.3 ‰ vs V-SMOW		
SOVRAPRESSIONE	OIV-MA-AS314-02 R2003	7.0 Bar		
ACIDITA' TOTALE (come acido tartarico)	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	7.0 g/l		
ACIDITA' VOLATILE (come acido acetico)	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	0.27 g/l		
ACIDO LATTICO	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	n.q. (<0.50 g/l)		
ACIDO MALICO	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	3.84 g/l		
ACIDO TARTARICO	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	1.84 g/l		
* ANIDRIDE SOLFOROSA LIBERA	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	n.q. (<8 mg/l)		
* ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	53 mg/l		
CENERI	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	1.6 g/l		
DENSITA' RELATIVA A 20°C	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	0.99107		
ESTRATTO SECCO TOTALE	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	18.8 g/l		
GLICERINA	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	5.5 g/l		
GLUCOSIO E FRUTTOSIO	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	n.q. (<1 g/l)		
pH	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	3.19		
POTASSIO	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	0.55 g/L		
TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO EFFETTIVO	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	12.19 % vol		
-				

DL = limite di rilevabilità; n.r. = non rilevabile; n.q. = non quantificabile; I = incertezza estesa (Fatt. copertura=2; Probabilità=95%);  
\* = prova non accreditata Accredia; \*\* = date inizio/fine della singola determinazione

# RAPPORTO DI PROVA 19SM12477

Pag. 2 / 2

## *Esame Organolettico (DM 12 marzo 1986; \*)*

Colore: paglierino

Descrizione olfattiva: di lievito, fragrante, fruttato, netto

Difetti: assenti

Giudizio di qualità del Colore: molto buono

Intensità gustativa: intenso

Intensità olfattiva: intenso

Limpidezza: torbido

Persistenza gustativa: persistente

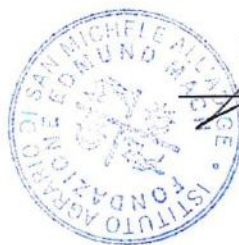
Persistenza olfattiva: persistente

Piacevolezza gusto-olfattiva: molto buona

Qualità olfattiva: fine

## **Note:**

L'esame organolettico ha valutato la qualità del prodotto relativa al momento di elaborazione in cui si trova, cioè nella fase di maturazione successiva al tiraggio. La torbidità è legata alla presenza del lievito di rifermentazione.



Il Responsabile  
Dr. Roberto Larcher

# RAPPORTO DI PROVA 19SM12477

Pag. 2 / 2

## *Esame Organolettico (DM 12 marzo 1986; \*)*

Colore: paglierino

Descrizione olfattiva: di lievito, fragrante, fruttato, netto

Difetti: assenti

Giudizio di qualità del Colore: molto buono

Intensità gustativa: intenso

Intensità olfattiva: intenso

Limpidezza: torbido

Persistenza gustativa: persistente

Persistenza olfattiva: persistente

Piacevolezza gusto-olfattiva: molto buona

Qualità olfattiva: fine

## **Note:**

L'esame organolettico ha valutato la qualità del prodotto relativa al momento di elaborazione in cui si trova, cioè nella fase di maturazione successiva al tiraggio. La torbidità è legata alla presenza del lievito di rifermentazione.

Il Responsabile



# RAPPORTO DI PROVA 19SM12477

Pag. 2 / 2

## *Esame Organolettico (DM 12 marzo 1986; \*)*

Colore: paglierino

Descrizione olfattiva: di lievito, fragrante, fruttato, netto

Difetti: assenti

Giudizio di qualità del Colore: molto buono

Intensità gustativa: intenso

Intensità olfattiva: intenso

Limpidezza: torbido

Persistenza gustativa: persistente

Persistenza olfattiva: persistente

Piacevolezza gusto-olfattiva: molto buona

Qualità olfattiva: fine

## **Note:**

L'esame organolettico ha valutato la qualità del prodotto relativa al momento di elaborazione in cui si trova, cioè nella fase di maturazione successiva al tiraggio. La torbidità è legata alla presenza del lievito di rifermentazione.

## NOTA AL RAPPORTO DI PROVA 19SM12477

Relativa al campione ricevuto il giorno 20/09/2019 e dichiarato: vino , recante la segnatura - CAMPIONE 10 - VERBALE DI CONSEGNA DEL 20.09.2019.

Il campione è stato analizzato dal Laboratorio nel periodo 20-09-19 - 03-10-19

*In riferimento al rapporto di prova sopracitato si fornisce il seguente parere tecnico:*

*Relativamente al valore isotopico  $\delta^{18}O$  riscontrato, questi rientra nel campo di variabilità di un prodotto di origine uvica.*

Il responsabile tecnico

Dr. Matteo Perini



### **Riferimenti interpretativi**

*La presente nota al RdP risulta dal raffronto con banche dati non ufficiali, nonché dalla letteratura e dallo stato dell'arte nel settore tecnico-scientifico di riferimento.*

*La nota non costituisce un parere legale né una attestazione di conformità ai sensi della normativa in vigore nel campo vitienologico.*

## **NOTA AL RAPPORTO DI PROVA 19SM12477**

Relativa al campione ricevuto il giorno 20/09/2019 e dichiarato: vino , recante la segnatura - CAMPIONE 10 - VERBALE DI CONSEGNA DEL 20.09.2019.

Il campione è stato analizzato dal Laboratorio nel periodo 20-09-19 - 03-10-19

*In riferimento al rapporto di prova sopracitato si fornisce il seguente parere tecnico:*

*Relativamente al valore isotopico  $\delta^{18}O$  riscontrato, questi rientra nel campo di variabilità di un prodotto di origine uvica.*

### ***Riferimenti interpretativi***

*La presente nota al RdP risulta dal raffronto con banche dati non ufficiali, nonché dalla letteratura e dallo stato dell'arte nel settore tecnico-scientifico di riferimento.*

*La nota non costituisce un parere legale né una attestazione di conformità ai sensi della normativa in vigore nel campo vitienologico.*

# RAPPORTO DI PROVA 19SM12478

Pag. 1 / 2

San Michele all'Adige, 03/10/2019

Comunichiamo il risultato della prova effettuata in data (inizio-fine): **20/09/2019 - 02/10/2019**  
sulla sostanza dichiarata: **vino**

accompagnata da richiesta in data **20/09/2019**  
Il campionamento **non è stato** effettuato dal Laboratorio  
Il campione fu ricevuto **a mano** il **20/09/2019**  
nell'imballaggio **BOTTIGLIA**  
e con suggello **NESSUNO**  
Il campione porta la segnatura **CAMPIONE 11 - VERBALE DI CONSEGNA DEL 20.09.2019**

## RISULTATO DELLA PROVA

Il risultato si riferisce esclusivamente al campione analizzato. Il presente rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente salvo autorizzazione scritta del Laboratorio.

Determinazione	Metodo	Valore	Note	** data inizio data fine
Rapporto isotopico 18O/16O dell'acqua ( $\delta^{18}O$ )	OIV-MA-AS2-12 R2009 (DUAL-INLET-IRMS)	-0.4 ‰ vs V-SMOW		
SOVRAPRESSIONE	OIV-MA-AS314-02 R2003	7.0 Bar		
ACIDITA' TOTALE (come acido tartarico)	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	7.1 g/l		
ACIDITA' VOLATILE (come acido acetico)	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	0.27 g/l		
ACIDO LATTICO	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	n.q. (<0.50 g/l)		
ACIDO MALICO	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	3.87 g/l		
ACIDO TARTARICO	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	1.78 g/l		
* ANIDRIDE SOLFOROSA LIBERA	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	n.q. (<8 mg/l)		
* ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	55 mg/l		
CENERI	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	1.6 g/l		
DENSITA' RELATIVA A 20°C	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	0.99107		
ESTRATTO SECCO TOTALE	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	18.8 g/l		
GLICERINA	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	5.4 g/l		
GLUCOSIO E FRUTTOSIO	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	n.q. (<1 g/l)		
pH	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	3.18		
POTASSIO	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	0.51 g/L		
TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO EFFETTIVO	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	12.18 % vol		

DL = limite di rilevabilità; n.r. = non rilevabile; n.q. = non quantificabile; I = incertezza estesa (Fatt. copertura=2; Probabilità=95%);  
\* = prova non accreditata Accredia; \*\* = date inizio/fine della singola determinazione

# RAPPORTO DI PROVA 19SM12478

Pag. 2 / 2

## *Esame Organolettico (DM 12 marzo 1986; \*)*

Colore: paglierino

Descrizione olfattiva: di lievito, fragrante, fruttato, netto

Difetti: assenti

Giudizio di qualità del Colore: molto buono

Intensità gustativa: intenso

Intensità olfattiva: intenso

Limpidezza: torbido

Persistenza gustativa: persistente

Persistenza olfattiva: persistente

Piacevolezza gusto-olfattiva: molto buona

Qualità olfattiva: fine

## **Note:**

L'esame organolettico ha valutato la qualità del prodotto relativa al momento di elaborazione in cui si trova, cioè nella fase di maturazione successiva al tiraggio. La torbidità è legata alla presenza del lievito di fermentazione.

## **NOTA AL RAPPORTO DI PROVA 19SM12478**

Relativa al campione ricevuto il giorno 20/09/2019 e dichiarato: vino , recante la segnatura - CAMPIONE 11 - VERBALE DI CONSEGNA DEL 20.09.2019.

Il campione è stato analizzato dal Laboratorio nel periodo 20-09-19 - 03-10-19

*In riferimento al rapporto di prova sopracitato si fornisce il seguente parere tecnico:*

*Relativamente al valore isotopico  $\delta^{18}O$  riscontrato, questi rientra nel campo di variabilità di un prodotto di origine uvica.*

### ***Riferimenti interpretativi***

*La presente nota al RdP risulta dal raffronto con banche dati non ufficiali, nonché dalla letteratura e dallo stato dell'arte nel settore tecnico-scientifico di riferimento.*

*La nota non costituisce un parere legale né una attestazione di conformità ai sensi della normativa in vigore nel campo vitienologico.*

# RAPPORTO DI PROVA 19SM12479

Pag. 1 / 2

San Michele all'Adige, 03/10/2019

Comunichiamo il risultato della prova effettuata in data (inizio-fine): **20/09/2019 - 02/10/2019**  
sulla sostanza dichiarata: **vino**

accompagnata da richiesta in data **20/09/2019**  
Il campionamento **non è stato** effettuato dal Laboratorio  
Il campione fu ricevuto **a mano** il **20/09/2019**  
nell'imballaggio **BOTTIGLIA**  
e con suggello **NESSUNO**  
Il campione porta la **segatura** **CAMPIONE 12 - VERBALE DI CONSEGNA DEL**  
**20.09.2019**

## RISULTATO DELLA PROVA

Il risultato si riferisce esclusivamente al campione analizzato. Il presente rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente salvo autorizzazione scritta del Laboratorio.

Determinazione	Metodo	Valore	Note	** data inizio data fine
Rapporto isotopico 18O/16O dell'acqua (δ18O)	OIV-MA-AS2-12 R2009 (DUAL-INLET-IRMS)	1.3 ‰ vs V-SMOW		
SOVRAPRESSIONE	OIV-MA-AS314-02 R2003	6.8 Bar		
ACIDITA' TOTALE (come acido tartarico)	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	6.2 g/l		
ACIDITA' VOLATILE (come acido acetico)	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	0.25 g/l		
ACIDO LATTICO	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	n.q. (<0.50 g/l)		
ACIDO MALICO	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	2.87 g/l		
ACIDO TARTARICO	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	2.10 g/l		
* ANIDRIDE SOLFOROSA LIBERA	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	n.q. (<8 mg/l)		
* ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	58 mg/l		
CENERI	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	1.5 g/l		
DENSITA' RELATIVA A 20°C	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	0.98988		
ESTRATTO SECCO TOTALE	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	17.7 g/l		
GLICERINA	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	5.4 g/l		
GLUCOSIO E FRUTTOSIO	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	n.q. (<1 g/l)		
pH	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	3.16		
POTASSIO	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	n.q. (<0.50 g/L)		
TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO EFFETTIVO	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	12.89 % vol		
-		-		

DL = limite di rilevabilità; n.r. = non rilevabile; n.q. = non quantificabile; I = incertezza estesa (Fatt. copertura=2; Probabilità=95%);

\* = prova non accreditata Accredia; \*\* = date inizio/fine della singola determinazione

# RAPPORTO DI PROVA 19SM12479

Pag. 2 / 2

## *Esame Organolettico (DM 12 marzo 1986; \*)*

Colore: paglierino

Descrizione olfattiva: di lievito, fragrante, fruttato, netto

Difetti: assenti

Giudizio di qualità del Colore: molto buono

Intensità gustativa: intenso

Intensità olfattiva: intenso

Limpidezza: torbido

Persistenza gustativa: persistente

Persistenza olfattiva: persistente

Piacevolezza gusto-olfattiva: ottima

Qualità olfattiva: molto fine

## **Note:**

L'esame organolettico ha valutato la qualità del prodotto relativa al momento di elaborazione in cui si trova, cioè nella fase di maturazione successiva al tiraggio. La torbidità è legata alla presenza del lievito di fermentazione.

Il Responsabile



# RAPPORTO DI PROVA 19SM12479

Pag. 2 / 2

## *Esame Organolettico (DM 12 marzo 1986; \*)*

Colore: paglierino

Descrizione olfattiva: di lievito, fragrante, fruttato, netto

Difetti: assenti

Giudizio di qualità del Colore: molto buono

Intensità gustativa: intenso

Intensità olfattiva: intenso

Limpidezza: torbido

Persistenza gustativa: persistente

Persistenza olfattiva: persistente

Piacevolezza gusto-olfattiva: ottima

Qualità olfattiva: molto fine

## **Note:**

L'esame organolettico ha valutato la qualità del prodotto relativa al momento di elaborazione in cui si trova, cioè nella fase di maturazione successiva al tiraggio. La torbidità è legata alla presenza del lievito di fermentazione.

## **NOTA AL RAPPORTO DI PROVA 19SM12479**

Relativa al campione ricevuto il giorno 20/09/2019 e dichiarato: vino , recante la segnatura - CAMPIONE 12 - VERBALE DI CONSEGNA DEL 20.09.2019.

Il campione è stato analizzato dal Laboratorio nel periodo 20-09-19 - 03-10-19

*In riferimento al rapporto di prova sopracitato si fornisce il seguente parere tecnico:*

*Relativamente al valore isotopico  $\delta^{18}O$  riscontrato, questi rientra nel campo di variabilità di un prodotto di origine uvica.*

### ***Riferimenti interpretativi***

*La presente nota al RdP risulta dal raffronto con banche dati non ufficiali, nonché dalla letteratura e dallo stato dell'arte nel settore tecnico-scientifico di riferimento.*

*La nota non costituisce un parere legale né una attestazione di conformità ai sensi della normativa in vigore nel campo vitienologico.*

# RAPPORTO DI PROVA 19SM12480

Pag. 1 / 2

San Michele all'Adige, 03/10/2019

Comunichiamo il risultato della prova effettuata in data (inizio-fine): **20/09/2019 - 02/10/2019**  
sulla sostanza dichiarata: **vino**

accompagnata da richiesta in data **20/09/2019**  
Il campionamento **non è stato** effettuato dal Laboratorio  
Il campione fu ricevuto **a mano** il **20/09/2019**  
nell'imballaggio **BOTTIGLIA**  
e con suggello **NESSUNO**  
Il campione porta la segnatura **CAMPIONE 13 - VERBALE DI CONSEGNA DEL 20.09.2019**

## RISULTATO DELLA PROVA

Il risultato si riferisce esclusivamente al campione analizzato. Il presente rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente salvo autorizzazione scritta del Laboratorio.

Determinazione	Metodo	Valore	Note	** data inizio data fine
Rapporto isotopico 18O/16O dell'acqua (δ18O)	OIV-MA-AS2-12 R2009 (DUAL-INLET-IRMS)	-0.2 ‰ vs V-SMOW		
SOVRAPRESSIONE	OIV-MA-AS314-02 R2003	7.0 Bar		
ACIDITA' TOTALE (come acido tartarico)	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	7.1 g/l		
ACIDITA' VOLATILE (come acido acetico)	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	0.27 g/l		
ACIDO LATTICO	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	n.q. (<0.50 g/l)		
ACIDO MALICO	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	3.88 g/l		
ACIDO TARTARICO	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	1.77 g/l		
* ANIDRIDE SOLFOROSA LIBERA	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	n.q. (<8 mg/l)		
* ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	54 mg/l		
CENERI	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	1.6 g/l		
DENSITA' RELATIVA A 20°C	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	0.99100		
ESTRATTO SECCO TOTALE	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	18.7 g/l		
GLICERINA	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	5.5 g/l		
GLUCOSIO E FRUTTOSIO	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	n.q. (<1 g/l)		
pH	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	3.17		
POTASSIO	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	n.q. (<0.50 g/L)		
TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO EFFETTIVO	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	12.20 % vol		

DL = limite di rilevabilità; n.r. = non rilevabile; n.q. = non quantificabile; I = incertezza estesa (Fatt. copertura=2; Probabilità=95%);

\* = prova non accreditata Accredia; \*\* = date inizio/fine della singola determinazione

# RAPPORTO DI PROVA 19SM12480

Pag. 2 / 2

## *Esame Organolettico (DM 12 marzo 1986; \*)*

Colore: paglierino

Descrizione olfattiva: di lievito, fragrante, fruttato, netto

Difetti: assenti

Giudizio di qualità del Colore: molto buono

Intensità gustativa: intenso

Intensità olfattiva: intenso

Limpidezza: torbido

Persistenza gustativa: persistente

Persistenza olfattiva: persistente

Piacevolezza gusto-olfattiva: molto buona

Qualità olfattiva: fine

## **Note:**

L'esame organolettico ha valutato la qualità del prodotto relativa al momento di elaborazione in cui si trova, cioè nella fase di maturazione successiva al tiraggio. La torbidità è legata alla presenza del lievito di rifermentazione.

## **NOTA AL RAPPORTO DI PROVA 19SM12480**

Relativa al campione ricevuto il giorno 20/09/2019 e dichiarato: vino , recante la segnatura - CAMPIONE 13 - VERBALE DI CONSEGNA DEL 20.09.2019.

Il campione è stato analizzato dal Laboratorio nel periodo 20-09-19 - 03-10-19

*In riferimento al rapporto di prova sopracitato si fornisce il seguente parere tecnico:*

*Relativamente al valore isotopico  $\delta^{18}O$  riscontrato, questi rientra nel campo di variabilità di un prodotto di origine uvica.*

### ***Riferimenti interpretativi***

*La presente nota al RdP risulta dal raffronto con banche dati non ufficiali, nonché dalla letteratura e dallo stato dell'arte nel settore tecnico-scientifico di riferimento.*

*La nota non costituisce un parere legale né una attestazione di conformità ai sensi della normativa in vigore nel campo vitienologico.*

# RAPPORTO DI PROVA 19SM12481

Pag. 1 / 2

San Michele all'Adige, 03/10/2019

Comunichiamo il risultato della prova effettuata in data (inizio-fine): **20/09/2019 - 02/10/2019**  
sulla sostanza dichiarata: **vino**

accompagnata da richiesta in data **20/09/2019**  
Il campionamento **non è stato** effettuato dal Laboratorio  
Il campione fu ricevuto **a mano** il **20/09/2019**  
nell'imballaggio **BOTTIGLIA**  
e con suggello **NESSUNO**  
Il campione porta la segnatura **CAMPIONE 14 - VERBALE DI CONSEGNA DEL 20.09.2019**

## RISULTATO DELLA PROVA

Il risultato si riferisce esclusivamente al campione analizzato. Il presente rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente salvo autorizzazione scritta del Laboratorio.

Determinazione	Metodo	Valore	Note	** data inizio data fine
Rapporto isotopico 18O/16O dell'acqua (δ18O)	OIV-MA-AS2-12 R2009 (DUAL-INLET-IRMS)	-0.3 ‰ vs V-SMOW		
SOVRAPRESSIONE	OIV-MA-AS314-02 R2003	7.0 Bar		
ACIDITA' TOTALE (come acido tartarico)	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	7.1 g/l		
ACIDITA' VOLATILE (come acido acetico)	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	0.25 g/l		
ACIDO LATTICO	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	n.q. (<0.50 g/l)		
ACIDO MALICO	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	3.94 g/l		
ACIDO TARTARICO	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	1.81 g/l		
* ANIDRIDE SOLFOROSA LIBERA	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	n.q. (<8 mg/l)		
* ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	55 mg/l		
CENERI	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	1.6 g/l		
DENSITA' RELATIVA A 20°C	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	0.99102		
ESTRATTO SECCO TOTALE	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	18.6 g/l		
GLICERINA	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	5.4 g/l		
GLUCOSIO E FRUTTOSIO	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	n.q. (<1 g/l)		
pH	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	3.18		
POTASSIO	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	0.53 g/L		
TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO EFFETTIVO	PDP 3090: 2016 Rev. 5 (metodo FT-IR)	12.22 % vol		

DL = limite di rilevabilità; n.r. = non rilevabile; n.q. = non quantificabile; I = incertezza estesa (Fatt. copertura=2; Probabilità=95%);  
\* = prova non accreditata Accredia; \*\* = date inizio/fine della singola determinazione

# RAPPORTO DI PROVA 19SM12481

Pag. 2 / 2

## *Esame Organolettico (DM 12 marzo 1986; \*)*

Colore: paglierino

Descrizione olfattiva: di lievito, fragrante, fruttato, netto

Difetti: assenti

Giudizio di qualità del Colore: molto buono

Intensità gustativa: intenso

Intensità olfattiva: intenso

Limpidezza: torbido

Persistenza gustativa: persistente

Persistenza olfattiva: persistente

Piacevolezza gusto-olfattiva: molto buona

Qualità olfattiva: fine

## **Note:**

L'esame organolettico ha valutato la qualità del prodotto relativa al momento di elaborazione in cui si trova, cioè nella fase di maturazione successiva al tiraggio. La torbidità è legata alla presenza del lievito di rifermentazione.

Il Responsabile

Dr. Roberto Larcher



# RAPPORTO DI PROVA 19SM12481

Pag. 2 / 2

## *Esame Organolettico (DM 12 marzo 1986; \*)*

Colore: paglierino

Descrizione olfattiva: di lievito, fragrante, fruttato, netto

Difetti: assenti

Giudizio di qualità del Colore: molto buono

Intensità gustativa: intenso

Intensità olfattiva: intenso

Limpidezza: torbido

Persistenza gustativa: persistente

Persistenza olfattiva: persistente

Piacevolezza gusto-olfattiva: molto buona

Qualità olfattiva: fine

## **Note:**

L'esame organolettico ha valutato la qualità del prodotto relativa al momento di elaborazione in cui si trova, cioè nella fase di maturazione successiva al tiraggio. La torbidità è legata alla presenza del lievito di fermentazione.

Il Responsabile



## **NOTA AL RAPPORTO DI PROVA 19SM12481**

Relativa al campione ricevuto il giorno 20/09/2019 e dichiarato: vino , recante la segnatura - CAMPIONE 14 - VERBALE DI CONSEGNA DEL 20.09.2019.

Il campione è stato analizzato dal Laboratorio nel periodo 20-09-19 - 03-10-19

*In riferimento al rapporto di prova sopracitato si fornisce il seguente parere tecnico:*

*Relativamente al valore isotopico  $\delta^{18}O$  riscontrato, questi rientra nel campo di variabilità di un prodotto di origine uvica.*

### ***Riferimenti interpretativi***

*La presente nota al RdP risulta dal raffronto con banche dati non ufficiali, nonché dalla letteratura e dallo stato dell'arte nel settore tecnico-scientifico di riferimento.*

*La nota non costituisce un parere legale né una attestazione di conformità ai sensi della normativa in vigore nel campo vitienologico.*

# RAPPORTO DI PROVA 19SM12481

Pag. 2 / 2

## *Esame Organolettico (DM 12 marzo 1986; \*)*

Colore: paglierino

Descrizione olfattiva: di lievito, fragrante, fruttato, netto

Difetti: assenti

Giudizio di qualità del Colore: molto buono

Intensità gustativa: intenso

Intensità olfattiva: intenso

Limpidezza: torbido

Persistenza gustativa: persistente

Persistenza olfattiva: persistente

Piacevolezza gusto-olfattiva: molto buona

Qualità olfattiva: fine

## **Note:**

L'esame organolettico ha valutato la qualità del prodotto relativa al momento di elaborazione in cui si trova, cioè nella fase di maturazione successiva al tiraggio. La torbidità è legata alla presenza del lievito di fermentazione.

## **NOTA AL RAPPORTO DI PROVA 19SM12481**

Relativa al campione ricevuto il giorno 20/09/2019 e dichiarato: vino , recante la segnatura - CAMPIONE 14 - VERBALE DI CONSEGNA DEL 20.09.2019.

Il campione è stato analizzato dal Laboratorio nel periodo 20-09-19 - 03-10-19

*In riferimento al rapporto di prova sopracitato si fornisce il seguente parere tecnico:*

*Relativamente al valore isotopico  $\delta^{18}O$  riscontrato, questi rientra nel campo di variabilità di un prodotto di origine uvica.*

### ***Riferimenti interpretativi***

*La presente nota al RdP risulta dal raffronto con banche dati non ufficiali, nonché dalla letteratura e dallo stato dell'arte nel settore tecnico-scientifico di riferimento.*

*La nota non costituisce un parere legale né una attestazione di conformità ai sensi della normativa in vigore nel campo vitienologico.*